

Les Fromages

«Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil». (Brillat-Savarin)

«Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 365 variétés de fromage»? (Charles de Gaulle)

Le fromage est un des plus anciens aliments, datant de la préhistoire, et sûrement découvert par accident, comme le vinaigre. Les sacs qui servaient à transporter le lait étaient faits de l'estomac de certains animaux, et un jour quelqu'un a dû remarquer en essayant de boire ce lait qu'il s'était transformé en matière solide. Les archéologues ont trouvé des traces de la fabrication du fromage il y a cinq siècles avant notre ère. Au Moyen Âge, les moines dans les monastères géraient la fabrication des fromages dont beaucoup existent encore aujourd'hui. Au XIII^e siècle, la production fermière s'est développée lorsque les fermières cherchaient des moyens de gagner un peu plus d'argent. Plusieurs des fromages les plus célèbres ont été découverts au XVIII^e siècle; le camembert, par exemple, a été inventé en 1791. Au XIX^e siècle les découvertes scientifiques de Louis Pasteur ont permis l'assainissement du processus et un meilleur contrôle de la fabrication et l'industrialisation.

Le fromage peut se faire à partir de lait de vache, de brebis ou de chèvre. Ce lait peut être cru ou pasteurisé. Les fromages peuvent être classés selon l'extérieur: pâte molle (camembert), pâte persillée (roquefort), pâte pressée cuite (emmental) ou non cuite (cantal), croûte fleurie (brie) ou croûte lavée (chambertin). La fabrication du fromage suit trois étapes distinctes avec des variantes propres à chaque catégorie de fromage. La première étape est le caillage du lait. Le caillage peut être naturel, peut suivre l'ajout d'enzymes (la présure ou d'autres bactéries qui agissent sur le lait) ou d'un mélange des deux. Ensuite le fromager effectue un travail sur le lait caillé pour lui donner une forme et une texture. Enfin, l'affinage du fromage peut prendre quelques semaines, voire des années, et donne au fromage son goût particulier et son aspect final.

Le travail du lait caillé peut prendre plusieurs formes. Par le tranchage, on coupe le lait caillé en petits morceaux. Le brassage sert à réduire la quantité d'eau. Certaines variétés de fromages demandent un chauffage. Le moulage du lait caillé peut se faire en grosses quantités ou à la louche pour des fromages plus délicats. L'égouttage réduit ensuite l'eau. Le pressage dans des moules la réduit encore plus. Lorsque le fromage peut tenir sa forme, on peut passer au démoulage. Le salage des fromages aide à la conservation.

La finition du fromage, l'affinage, demande une température et une humidité contrôlées pour une durée déterminée. C'est la raison pour laquelle beaucoup de fromages subissent cette étape de la production dans des caves. Les fromages sont retournés régulièrement et parfois lavés à l'eau salée. Le fromager peut introduire des moisissures pour faciliter la formation d'une croûte ou cela peut apparaître naturellement. On peut aussi couvrir le fromage de cendres ou de feuilles de vigne ou d'olive.

Manger du fromage à la fin d'un repas est une tradition vieille de 2000 ans. Le fromage doit être servi à la température de la pièce, et selon sa forme, il existe des règles de découpage. Quelle que soit la forme, le fromage doit être coupé de façon à ce que le dernier morceau ne soit pas entièrement de la croûte, pour que tous les convives puissent goûter le fromage. On coupe un triangle dans un fromage rond comme le camembert, comme pour une tarte. De même pour un fromage carré comme le Pont l'Évêque. Un petit rond de chèvre peut se couper en deux moitiés. Un fromage en rouleau comme le St. Marcellin se coupe en tranches.

En 2003, 17,5 millions de tonnes de fromage ont été produits dans le monde. La part française de cette production était de 1,82 millions de tonnes. En France, 92,8% de cette production était du fromage de lait de vache, 3,9% de lait de chèvre et 3% de lait de brebis. Les Français consomment 24 kg de fromage par habitant, ce qui les place au deuxième rang en Europe après la Grèce. Depuis 1955, on applique l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) aux fromages comme pour les vins. En 2002, il y avait 42 fromages français qui bénéficiaient de cette appellation qui garantit l'origine et la qualité du produit.

En France il existe plusieurs centaines de variétés de fromages, et le fromage est considéré un plat du repas à part entière. Dans la vie quotidienne, il remplace souvent le dessert. Par exemple, sur les cartes des restaurants, un menu à prix fixe comporte d'habitude fromage ou dessert. Dans les marchés en plein air, l'étalage des fromagers étonne par la diversité de couleurs, de formes et de goûts, et les clients ont tendance à s'y attarder longtemps et de déguster avant d'acheter.

Exercices sur le texte

1. Qui a découvert le fromage?
2. Au Moyen Âge qui a maintenu les traditions de production du fromage?
3. On utilise le lait de quels animaux pour faire les fromages? Lequel est le plus commun?
4. Quelle est la différence entre un fromage fait de lait cru ou de lait pasteurisé?
5. Si le caillage n'est pas naturel, comment est-il accompli?
6. Mettez les étapes suivantes dans l'ordre.
affinagecaillage démoulage moulage pressage
7. Où est-ce que les fromages vieillissent?
8. Indiquez si les phrases suivantes sont vraies ou fausses.
 - a. Au XIX^e siècle la production fermière des fromages s'est développée.
 - b. Le brie est un fromage à pâte cuite.
 - c. L'affinageestladernièreétapedelaproductiondufromage.
 - d. On doit servir les fromages à la température de la pièce.
 - e. Le fromage de brebis est le plus commun.
9. Que veut dire A.O.C.?
10. Comment appelle-t-on la personne qui vend ou qui fait les fromages?

Activité sur les fromages

Faites des recherches sur Internet pour trouver les caractéristiques des fromages suivants. Ensuite indiquez le numéro du fromage près de son illustration à la page suivante.

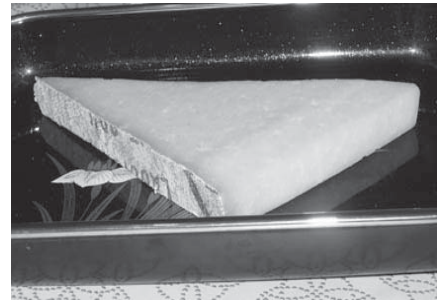
Fromage	Pâte	Croûte	Lait	Région
1. Bleu d'Auvergne				
2. Brie				
3. Cabécou				
4. Camembert				
5. Cantal				
6. Chabichou				
7. Chambertin				
8. Comté				
9. Coulommiers				
10. Crottin de Chavignol				
11. Emmental				
12. Laguiole				
13. Maroilles				
14. Montrachet				
15. Munster				
16. Neufchatel				
17. Patte d'ours				
18. Pont l'évêque				
19. Pouilly				
20. Raclette				
21. Reblochon				
22. Roquefort				
23. Salers				
24. Selles sur Cher				
25. St. Marcellin				
26. Ste. Maure				
27. Tomme de Savoie				
28. Valençay				



a. _____



b. _____



c. _____



d. _____



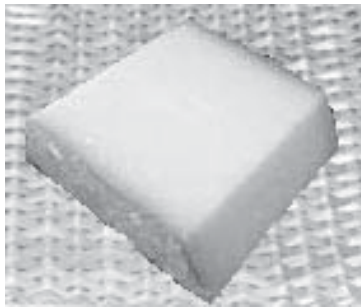
e. _____



f. _____



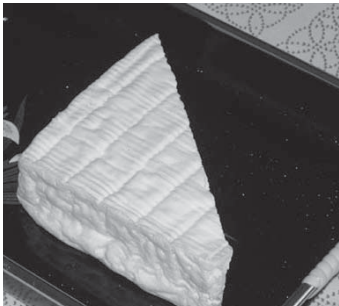
g. _____



h. _____



i. _____



aj. _____



k. _____



l. _____



m. _____



n. _____



o. _____